

Le Four traditionnel qui réalise des pizzas dignes d'un restaurant italien.

**Grâce à l'App Electrolux :
Soyez serein comme un suédois,
redoutable comme un pizzaiolo italien**

**L'App Electrolux, vous guide
étape par étape, pour des réalisations
en toute confiance !**



1
**Préparation
de la pâte**



2
**Mise en forme
de la pizza**



3
**Préparation de la
sauce tomate**



4
**Cuisson
de la pizza**

L'application vous accompagne
de A à Z pour une réalisation parfaite
de votre pizza





Guide d'utilisation PizzaExpert : températures et types de pizzas

Fonction PizzaExpert

Temps de cuisson Fonction PizzaExpert : 2m30*



Napolitaine

Cuisson à 340°C

L'intensité parfaite pour une pâte légère, alvéolée et authentiquement napolitaine.



Classique

Cuisson à 340°C

Obtenez une cuisson équilibrée, croustillante juste ce qu'il faut.



Romaine

Cuisson recommandée à 320°C

Pâte fine, pour un résultat délicatement craquant.



Calzone

Cuisson parfaite à 340°C

Avec PizzaExpert, ajustez la température selon votre niveau de dorure préféré.



Flammekueche (fine et dorée façon tarte flambée)

Dorure optimale à 320°C



Pizzas prêtes à cuire (type pizza fraîche de supermarché)

Cuisson à 320°C



Pâtes alternatives (sans gluten, kamut, blé complet)

Cuisson entre 320 et 340°C

Les pâtes spécifiques demandent un peu plus de temps... mais PizzaExpert suit le rythme, même en mode cuisson en deux étapes.

Kamut et blé complet : compatibles.

Sans gluten : plage de température recommandée 320-340°C, avec un temps de cuisson prolongé ou une cuisson en deux étapes (ce qui est normal pour les pâtes sans gluten, même dans les fours à pizza professionnels).



Pinsa (précuite)

Cuisson idéale à 270°C (niveau secondaire)

Compatible avec l'accessoire fonte PizzaExpert.



Bases de pizza prêtes à garnir (kits, pâtes étalées...)

Cuisson entre 320 °C et 340 °C selon vos préférences

Retirez le papier cuisson pour ajuster la dorure du dessous.

Fonction Pizza Surgelée dans Recettes Programmées



Pizza surgelée

Non compatible avec la fonction PizzaExpert – mais rassurez-vous, les programmes standards sont déjà prévus pour elles. (Menu Recettes Programmées)



Possible d'ajouter 15 secondes à la suite des 2m30, pour continuer la cuisson, **dédié aux amoureux des pizzas plus dorées.**



La pizza doit être mise au **niveau 4** à l'intérieur du four pour un **résultat de cuisson parfait.**

*Sur la base de tests internes avec 25 minutes de préchauffage et une cuisson à 340 °C, selon un protocole validé par la Scuola Italiana Pizzaioli.